



Al Circolo del Commercio di Confcommercio Milano l'evento "I piatti di Leonardo": 100 chef provenienti da oltre 40 Paesi a Milano per la Giornata mondiale delle cucine italiane

Milano Food City: si celebra l'omaggio Pop a Leonardo A Palazzo Bovara il piatto da portata rinascimentale

[Sangalli e gli chef per "I piatti di Leonardo": scarica la foto](#)

Milano, 7 maggio 2019. A Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano celebra la giornata di Leonardo Da Vinci con "I piatti di Leonardo" e la presenza di 100 chef provenienti da oltre 40 Paesi a Milano per la Giornata mondiale delle cucine italiane e il lancio del progetto **MELIUS** - il network dei Best e Leading ristoranti italiani - che associa e promuove le migliori espressioni della ristorazione italiana nel mondo. L'evento è stato promosso all'interno del programma di iniziative per Milano Food City (realizzato in collaborazione con Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, TuttoFood Fiera Milano e Melius, con il supporto di Apici - Associazione Professionale Cuochi Italiani).

In occasione della Giornata mondiale delle cucine italiane, nel cortile di Palazzo Bovara, è stata preparata la **zuppa di ceci** secondo la ricetta del "Brodo de ciceri" (brodo di ceci) del **Maestro Martino da Como** (c. 1430 – c. 1500), "celebrity chef" ai tempi di Leonardo: piatto che, contemporaneamente, viene cucinato in centinaia di ristoranti nel mondo.

Clou dell'evento è un **simbolico omaggio Pop a Leonardo** con la ricreazione di un piatto da portata rinascimentale per un grande banchetto contenente 10 elementi realizzati da dieci chef, sei stellati: ciascun cuoco ha interpretato uno degli elementi,

in maniera soggettiva, ma anche in linea con il pensiero di Leonardo e, soprattutto, con i valori della cucina italiana emersi negli ultimi cinque secoli.

“Un involtino d’acciuga in cima a una rondella di rapa scolpita a mo’ di rana”
preparazione di **Felice Lo Basso** (Felix, Milano*);

“Un’altra acciuga avvolta attorno a un broccolo”
preparazione di **Angelo Sabatelli** (Angelo Sabatelli, Putignano, Bari*);

“Un cuore di carciofo”
preparazione di **Heros De Agostinis** (Beck at Brown’s*, Londra);

“Una carota bellamente intagliata”
preparazione di **Donato De Santis** (Cucina Paradiso, Buenos Aires);

“Due mezzi cetrioli su una foglia di lattuga”
preparazione di **Armando Codispoti** (Osteria Rossini, Beirut, Libano);

“Un petto d’uccello”
preparazione di **Davide Caranchini** (Materia, Como*);

“Un uovo di pavoncella”
preparazione di **Luigi Taglienti** (Lume, Milano*);

“Un testicolo di pecora con panna (freddo)”
Preparazione di **Nicola Cavallaro** (Un posto a Milano)

“Una zampa di rana su una foglia di tarassaco”
Preparazione di **Tano Simonato** (Tano passami l’olio, Milano*)

“Uno stinco di pecora cotto, con l’osso”
Preparazione di **Marco Bottega** (Aminta, Genazzano - Roma*)

La giornalista e scrittrice **Marina Migliavacca Marazza** interviene all’evento raccontando aneddoti sulla vita di Leonardo. Sempre a Palazzo Bovara, a seguire presentazione del suo libro **“L’ombra di Caterina”**, dedicato alla mamma di Leonardo, con una performance teatrale.

Inoltre viene distribuita la **Foody-bag antispreco** di Milano Food City, realizzata da Rebox e Edenred con i partner di Milano Food City: Confcommercio e Camera di

Commercio di Milano, Coldiretti, Fiera Milano, Fondazione Umberto Veronesi e Fondazione Feltrinelli e il patrocinio di Comune di Milano e Regione Lombardia. Foodbag quest'anno in edizione speciale dal titolo **"Genio e Creatività"** con un richiamo a tutti gli eventi del palinsesto leonardesco milanese.

Leonardo e le rime del "viver bene"

E per Milano Food City 2019, la settimana dedicata al cibo sano e alla lotta agli sprechi, val la pena ricordare delle rime che compaiono negli scritti vinciani. Una breve poesia che lui ha raccolto e immortalato, nella quale compare una sintesi pragmatica di uno "stile di vita" a misura d'uomo e di natura.

Leonardo - LA RICETTA DEL VIVER BENE

(foglio 213 verso Codice Atlantico):

*"Se vuoi star sano, osserva questa norma:
Non mangiar senza voglia e cena lieve,
Mastica bene e quel che in te riceve
Sia ben cotto e di semplice forma.
Chi medicina piglia, mal s'informa.
Guarti dall'ira e fuggi l'aria greve;
Su diritto sta, quando da mensa leve;
Di mezzogiorno fa' che tu non dorma.
El vin sia temperato, poco e spesso,
Non fuor di pasto né a stomaco vuoto.
Non aspettar, né indugiare il cesso.
Se fai esercizio, sia di picciol moto.
Col ventre resuppino e col capo depresso non star,
E sta coperto ben di notte.
El capo ti posa e tien la mente lieta.
Fuggi lussuria e attieniti alla dieta."*

Sono in molti a sostenere che Leonardo fosse un vegetariano, basandosi soprattutto su alcune sue osservazioni seminate nei suoi scritti sul rispetto per gli esseri viventi e sull'aneddotica alimentata dal Vasari che mostra il genio del Rinascimento acquistare uccelli in gabbia dai venditori per liberarli in un gesto fortemente simbolico.

Che Leonardo rispettasse molto ogni forma di vita, è certo; sapeva benissimo che anche l'uomo altro non è che un animale. Che davvero non toccasse carne non è dato saperlo. Al contrario, nelle sue liste della spesa la carne compare, con la selvaggina e il pesce. Può darsi che la facesse acquistare per darla ai suoi lavoranti di bottega.